

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.010 – Página 1/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS E SUPERFÍCIES NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Emissão: 09/2021	Próxima revisão: 09/2023
		Versão: 06	

1. OBJETIVO

Orientar as auxiliares de cozinha, cozinheira e copeira quanto a correta forma de higienização das bancadas de inox, granito e superfícies existentes no serviço de nutrição e dietética.

2. MATERIAL

- ✓ Pano multiuso (tipo perflex);
- ✓ Fibra sintética verde;
- ✓ Detergente neutro;
- ✓ Álcool 70%.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

- I. Lavar com detergente neutro com ajuda da fibra sintética verde e água;
- II. Enxaguar com água corrente a bancada/superfície;
- III. Secar com pano multiuso;
- IV. Borrifar álcool 70% e friccionar com pano multiuso contra a superfície;
- V. Guardar o material o restante no DML.

Quadro 1 – Frequência de realização de higienização das bancadas e funcionários responsáveis.

Funcionário	Frequência
Auxiliar de cozinha; Cozinheira; Copeira	Diariamente ou sempre que necessário

Fonte: própria.

Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.010 – Página 2/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS E SUPERFÍCIES NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Emissão: 09/2021	Próxima revisão: 09/2023
		Versão: 06	

4. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS 6/99**. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos, Brasília-DF, 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares. **Manual de Boa Práticas HU-UFGD** - Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para o Serviço de Nutrição e Dietética-SND. Elaborado em 2010. Revisado em 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

5. HISTÓRICO DE REVISÃO

VERSÃO	DATA	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
01	10/08/2010	Elaboração do POP Higienização das Bancadas de inox
02	01/2012	Revisão do POP Higienização das Bancadas de inox
03	11/2013	Revisão do POP Higienização das Bancadas, Inserção do uso rodo para bancada de inox.
04	01/2015	Revisão do POP Higienização das Bancadas de inox
05	2017	Revisão do POP Higienização das Bancadas de inox
06	09/07/2021	Revisão do POP Higienização das Bancadas e Superfícies, retirada do uso do rodo para bancada. Unificou com o POP de higienização de bancada de granito. Mudança do modelo de documento.



Tipo do Documento	PROCEDIMENTO / ROTINA	POP.SHH.010 – Página 3/3	
Título do Documento	HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS E SUPERFÍCIES NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Emissão: 09/2021	Próxima revisão: 09/2023
		Versão: 06	

Elaboração: Andrea Ribeiro Luz Chama	Data: 10/08/2010
Revisão: 2ª Versão - Miriam Pereira Soares 3ª Versão - Miriam Pereira Soares 4ª Versão - Débora K. Tadano 5ª Versão - Débora K. Tadano 6ª Versão - Bruna Roberta Cavalcante dos Santos; Célia Aparecida Martins Alves dos Santos	Data: janeiro/12 Data: novembro/2013 Data: janeiro/2015 Data: 2017 Data: 09/07/2021
Validação: Fuad Fayez Mahmoud – SVSSP	Data: 15/09/2021
Aprovação: Marcelo Santana Rodrigues – Chefe do Setor de Hotelaria Hospitalar João Fernandes Guimarães Júnior – Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar Vagno Nunes de Oliveira – Gerente Administrativo	Data: 30/08/2021 Data: 11/11/2021 Data: 01/12/2021

Permitida a reprodução parcial ou total, desde que indicada a fonte